MGB 2507DL

I

Forno a microonde

Istruzioni per l'uso; pagina 1

Art. n° 7173.317

Forno a microonde MGB 2507DL

Congratulazioni!

Con questo forno a microonde ha acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con grande cura. Con una manutenzione adeguata le fornirà per anni ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale è importante leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non sono autorizzate all'uso del forno a microonde.

Indice

Avvertenza di sicurezza

Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente queste istruzioni d'uso che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

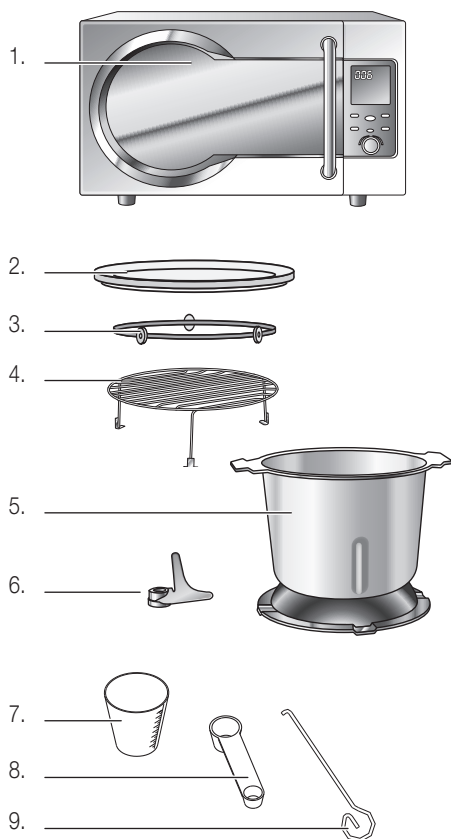
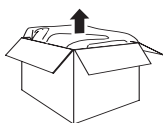
- Leggere completamente le istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; tenere fuori dalla portata dei bambini**
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 10 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di spostare l'apparecchio
  - prima di pulirlo
  - dopo un'interruzione di corrente
  - se bruciano gli alimenti
- Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, né incastrarlo. Non appoggiare né far pendere il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- In caso di utilizzo della prolunga, badare che la stessa sia idonea all'apparecchio (3 poli con messa a terra e cavo di 1.5 mm² di sezione). Badare che nessuno inciampi nel cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio ad una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare uno specialista
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di ustioni)
- **Durante il funzionamento l'apparecchio, lo sportello in vetro e lo stampo per il pane scottano: non toccare!**
- Prima di riporre l'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio (pericolo d'incendio!)
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasto
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamenti

  Se questo dovesse succedere, far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
  - non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
  - **mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e da altri oggetti e 30 cm da superfici sovrastanti**
  - **non coprire l'apparecchio. Mantenere libere le feritoie di ventilazione superiori e laterali**
  - non incassare il forno a microonde nella combinazione di cucina (pericolo d'incendio)
  - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere; mantenere una distanza minima di 50 cm
  - utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
  - collocare il forno a microonde il più lontano possibile da apparecchi radio e TV (disturbi di ricezione)
  - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- Il forno a microonde è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti (non riscaldare prodotti chimici o altri materiali)
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- Utilizzare soltanto ***contenitori adatti al microonde***. Non utilizzare mai «normali» stoviglie in plastica, in alluminio o di carta, né grossi ogetti in metallo (pericolo di incendio e di scossa elettrica)
- ***Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante***
- **Importante! Non mettere nel forno scatole di latta o recipienti in vetro chiusi, né uova col guscio (pericolo di esplosione!)**
- **Chiudere completamente lo sportello. Il microonde funziona soltanto se lo sportello è chiuso e se sono impostati sia il livello di potenza che la durata di cottura**
- **Non toccare mai la chiusura di sicurezza. Assicurarsi che lo sportello nonché le guarnizioni siano sempre intatte**
- ***Non mettere in funzione l'apparecchio vuoto (rischio di danneggiamento)***
- **Non mettere organismi viventi nel vano cottura**
- Il processo di cottura va sorvegliato!
- Gli alimenti possono bruciare o generare fumo. In questo caso estrarre immediatamente la spina. Non aprire lo sportello, il corpo dell'apparecchio in metallo è ignifugo
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, bambini nonché persone sotto l'influsso di alcol e medicamenti non sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza
- Le persone, compresi i bambini, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio a causa di inesperienza o di scemata capacità psichica, fisica o mentale, possono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza oppure seguendo le indicazioni di una persona responsabile.

A proposito delle istruzioni d‘uso

Queste istruzioni d’uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, contattare M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d’uso).

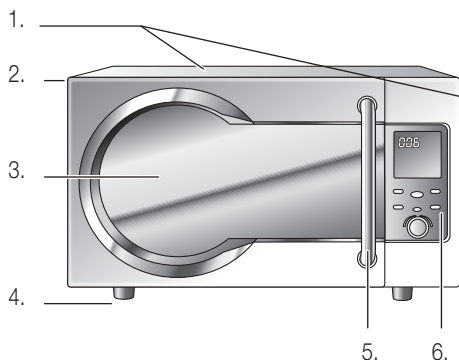
Conservare accuratamente queste istruzioni d’uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

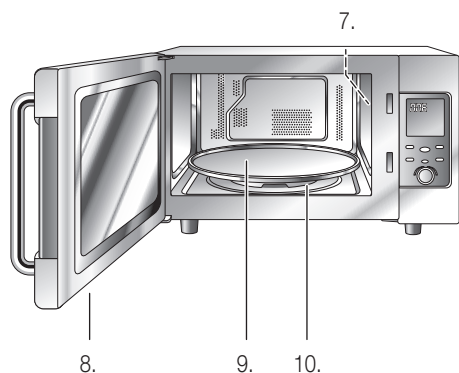
Disimballaggio

– **Togliere dall‘imballaggio il forno a microonde e gli accessori**

– **Controllare che le parti seguenti siano presenti nell‘imballaggio:**
  1. Forno a microonde
  2. Piatto rotante in vetro
  3. Base girevole
  4. Griglia
  5. Stampo per il pane
  6. Gancio per impastare
  7. Bicchierino dosatore
  8. Cucchiaio dosatore
  9. Gancio

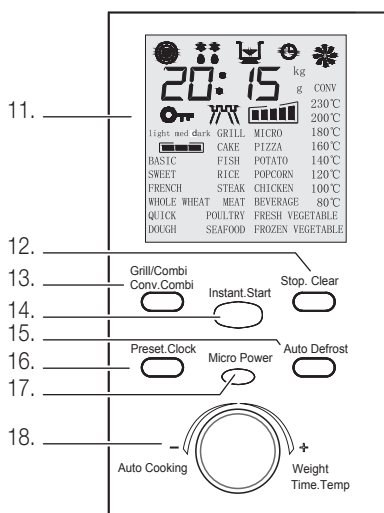
– **Con un normale detersivo lavare accuratamente gli accessori.** Pulire l’apparecchio di base con un panno umido e asciugare bene
– **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda a quella dell’apparecchio (vedi targhetta)
– **Distruggere eventuali sacchetti di plastica,** poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

Suggerimento:
Conservare l’imballaggio (cartone, sagex) per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

Elenco delle parti e degli elementi di comando

Forno a microonde:

1. Non coprire le feritoie di ventilazione (attenzione, fuoriuscita di vapore bollente!)
2. Corpo dell‘apparecchio (la parte superiore scotta durante il funzionamento del grill)
3. Sportello di sicurezza a chiusura ermetica con fronte a specchio
4. Piedini (non posizionare l‘apparecchio su superfici sensibili ai graffi o al calore)
5. Maniglia dello sportello (tirare)
6. Frontalino

Vano cottura:

7. Copertura di protezione marrone per il magnetrone (non togliere né danneggiare!) e illuminazione vano cottura
8. Sportello
9. Piatto rotante in vetro speciale
10. Base girevole (sotto il piatto rotante)

Italiano

Frontalino:

11. Display con indicazione ora e impostazioni
12. «Stop.Clear»: tasto stop
13. «Grill/Combi Conv. Combi»: modalità di funzionamento (grill, aria calda)
14. «Instant.Start»: tasto d’avvio rapido e avvio
15. «Auto Defrost»: programma di scongelamento
16. «Preset. Clock»: impostare l‘ora
17. «Micro Power»: potenza del forno a microonde
18. Manopola per la regolazione

Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Prestare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 2 e 6.

1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione osservare le importanti indicazioni a pagina 7.

2. Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Aprire lo sportello (tirando la maniglia)
- Nel vano cottura, mettere la **base girevole** sul meccanismo di rotazione. Mettere in seguito il **piatto rotante** ben centrato sulla base girevole

Note:

- **Non utilizzare l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante**
- Per la funzione grill, mettere la **griglia** sul **piatto rotante**

3. Microonde, importante da sapere

- Osservare le note e i suggerimenti sulle microonde a pagina 8

4. Allacciamento e regolazione ora

- Inserire la spina nella presa di corrente
- Impostare l'orologio, vedi pagina 10

5. Attivare la sicurezza bambini

- Inserire sicurezza bambini, vedi pagina 10

6. Messa in funzione

- Mettere al centro del piatto rotante i liquidi o gli alimenti in contenitori adatti al microonde
- Chiudere lo sportello

  Importante!
  - Non mettere nel microonde recipienti in vetro chiusi, scatole di latta o uova col guscio (pericolo di esplosione!)
  - Utilizzare soltanto recipienti adatti al microonde (in vetro potrebbero rompersi)

Cuocere

- Premere il tasto «**Micro Power**». Sul Display appare «0:00» e si sente un segnale acustico
- Premendo più volte il tasto «**Micro Power**» impostare la potenza desiderata
- Tramite l'apposita manopola **impostare la durata di cottura** desiderata (in scatti da 10 secondi). A pag. 15 sono elencati alcuni tempi di cottura standard
- Avvio cottura premendo il tasto «**Instant.Start**»
- **Di tanto in tanto rimestare gli alimenti**: premere il tasto «**Stop.Clear**» e aprire lo sportello. ***Attenzione! Fuoriuscita di vapore!*** Dopo aver rimestato gli alimenti, chiudere lo sportello e far proseguire il processo di cottura col tasto **«Instant.Start»** (l'apparecchio riprende il processo di cottura automaticamente dal punto interrotto)
- **Decorso il tempo di cottura impostato** nel Display appare End e la cottura è terminata. La ventola di raffreddamento integrata nel vano continua a girare per alcuni secondi, poi si sentono alcuni segnali acustici e l'apparecchio si spegne. Il tasto End rimane acceso ed i segnali acustici si ripetono fino all'apertura dello sportello o l'azionamento del tasto «**Stop.Clear**»

- **Tempo di riposo**: dopo la cottura la temperatura deve espandersi in modo uniforme, a questo scopo lasciar riposare brevemente l'alimento

Scongelare

- Vedi tabella d'uso a pagina 32

Riscaldare

- Vedi tabella d'uso a pagina 25

Aria calda

- Vedi a pagina 26

Grigliare

- Vedi a pagina 28

Cuocere il pane

- Vedi a pagina 19

6. Dopo l'uso

- Aprire lo sportello
- Togliere con cura il contenitore dal vano cottura

  Attenzione: caldo!
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Per motivi igienici, pulire apparecchio e accessori dopo ogni utilizzo (vedi «Pulizia» a pagina 33)

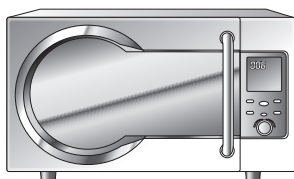
Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 2 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- **Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo di surriscaldamento e di incendio)**
- **Non coprire l'apparecchio. Mantenere sempre libere le feritoie di ventilazione superiori e laterali**
- **Mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e dagli altri oggetti, e di 30 cm da superfici sovrastanti**
- **Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)**
- **Durante il funzionamento, il corpo dell'apparecchio, lo sportello in vetro e lo stampo per il pane sono molto caldi: non toccare!**
- **Badare che i bambini non abbiano l'occasione di giocare con l'apparecchio**
- **Eseguire la pulizia soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio**
- **Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti**

Prima dell'uso iniziale, lavare con cura gli accessori con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene. Il corpo dell'apparecchio va pulito soltanto con un panno umido e poi asciugato (vedi «Pulizia» pagina 33).

Italiano

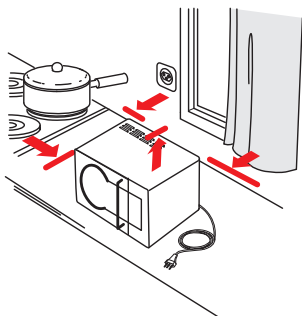
Utilizzo

Il forno a microonde è un complemento ideale per i metodi di cottura tradizionali ed è perfetto per preparare pasti con risparmio di tempo e di energia.

L'apparecchio è subito pronto per il funzionamento, non ha bisogno di fasi di preriscaldamento ed è in grado di raggiungere la temperatura di ebollizione in pochi secondi. Grazie al tempo di cottura breve, gli alimenti mantengono inalterato il gusto e non scuociono.

Con la funzione cottura pane diventa semplice preparare pagnotte fresche e torte gustose.

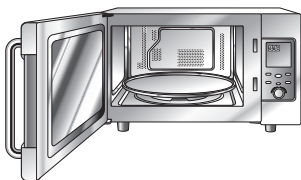
Il forno a microonde è inoltre dotato di funzione grill ed aria calda. In questo modo è possibile coniugare le proprietà della cottura veloce del microonde con la funzione grill o aria calda, ad es. per rendere croccanti e dorati gli alimenti in superficie. Buon appetito!

Importante!

– L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato

1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collocare l’apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
- Non mettere l‘apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici roventi (piastre della stufa, ecc.) oppure in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non appoggiare l‘apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto a mobili di cucina infiammabili, deformabili né vicino ai tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
- ***L‘apparecchio non va incassato nella combinazione di cucina: pericolo d‘incendio!***
- ***La copertura di protezione marrone del magnetrone (nel vano cottura) non deve essere tolta né danneggiata!***
- Non coprire l‘apparecchio né appoggiarvi sopra oggetti. Mantenere libere le feritoie di ventilazione superiori e laterali!
- Mantenere una distanza di minima di 10 cm dalla parete e dagli altri oggetti e di 30 cm da superfici sovrastanti
- Collocare il forno il più lontano possibile da apparecci televisivi o radioficini (disturbi di ricezione)
- Non lasciar penzolare il cavo elettrico (pericolo d‘inciampare!)
- Tenere l‘apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!

2. Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

- Aprire lo **sportello** (tirando la maniglia)
- Inserire la **base girevole** nell’apposita cavità nel vano cottura
- In seguito appoggiare il **piatto rotante** ben centrato sulla base girevole (le tacche poste sotto il piatto si adattano perfettamente al perno del motore rotante)

Note:

- Non inserire ***mai*** il piatto rotante ***capovolto***
- L’apparecchio funziona solo se base girevole e piatto rotante sono inseriti correttamente
- **Non mettere mai in funzione l‘apparecchio senza base girevole o piatto rotante**

3. Microonde, importante da sapere

Il forno a microonde è un pratico elettrodomestico con cui scongelare o riscaldare in modo semplice e veloce alimenti e bevande. Di seguito, alcune informazioni e suggerimenti sul suo utilizzo:

Modo di funzionamento

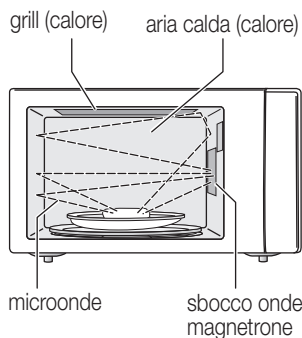
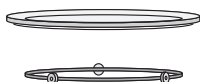
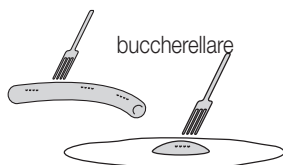
All‘interno dell‘apparecchio il cosiddetto magnetrone produce dall‘elettricità delle microonde. Queste fanno vibrare le molecole d‘acqua presenti negli alimenti, ciò che produce il riscaldamento dei cibi. Al contrario dei metodi di cottura tradizionali, con le microonde gli alimenti vengono riscaldati dall‘interno all‘esterno. È importante una distribuzione ottimale delle microonde del vano cottura. Questo è possibile grazie al piatto rotante. La fabbricazione del primi forni a microonde risale al 1950.

Cosa sono le microonde?

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Sono invisibili, proprio come le onde radiotelevisive, le onde del cellulare o dei radar. Penetrano attraverso la carta, il vetro, la porcellana e la plastica, senza provocare un effetto riscaldante su questi materiali. Dal metallo, però, vengono riflessi, come la luce in uno specchio. Per questo motivo, per la cottura nel microonde non si possono utilizzare recipienti in metallo. Gli alimenti possono essere cucinati direttamente su un piatto idoneo oppure in speciali contenitori per il forno a microonde (ottenibili presso MIGROS: ad es. «MICRO-CLEVER» di M-Top-Line). Padelle e pentole non sono quindi adatte.

Vantaggi del microonde

Il microonde è un ottimo complemento moderno ai metodi di cottura tradizionali. Col microonde è possibile riscaldare i cibi in modo semplice e con risparmio di tempo. Perché la cottura con le microonde è più veloce rispetto a quella tradizionale? Le microonde penetrano nell‘alimento non appena l‘apparecchio entra in funzione e riscaldano le molecole d‘acqua presenti negli alimenti. Nella cottura convenzionale il processo di cottura è più lungo, il calore penetra dalla superficie, la quale viene rosolata maggiormente (brunisce) rispetto all‘interno. Poiché il processo di cottura dura di più, la perdita di sostanze pregiate è maggiore (l‘alimento scuoce).

L‘apparecchio non ha bisogno di preriscaldamento ed è subito pronto all‘uso. Grazie ai tempi di cottura veloci, le vitamine, i valori nutritivi e i sali minerali restano nell‘alimento e non fuoriescono con l‘acqua di cottura. Vengono mantenuti l‘aroma originale dell‘alimento e il suo colore naturale.

È possibile cuocere e riscaldare tutti gli alimenti?

Con poche eccezioni, è possibile cuocere o riscaldare qualsiasi alimento. ***Non riscaldare mai*** uova col guscio, alimenti in scatole o recipienti in vetro chiusi, poiché il calore potrebbe farli esplodere.

Importante: prima di cuocere gli alimenti con la pelle o la pellicola, quali ad es. salsicce, rosso d'uovo (ad esempio uova al tegamino) oppure patate (bollite con la pelle) ecc., punzecchiare dapprima più volte con una forchetta. Il vapore interno può così fuoriuscire senza problemi, evitando che l'alimento esploda.

A cosa prestare attenzione?

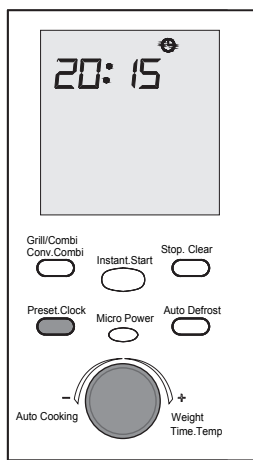
Liquidi: quando si riscaldano liquidi, quali l'acqua, può succedere che il punto di ebollizione di 100 °C venga raggiunto nei singoli strati d'acqua senza che si manifestino le tipiche bollicine di vapore. Se il recipiente in vetro viene estratto o spostato, il liquido può iniziare improvvisamente a bollire e il liquido può traboccare (pericolo di ustioni!) Questo effetto si chiama ebollizione ritardata ed è normale. È possibile evitarlo mettendo semplicemente un cucchiaino da tè nel recipiente, lasciando poi quest'ultimo per alcuni secondi nell'apparecchio a processo terminato.

In generale: non utilizzare mai l'apparecchio senza piatto rotante o senza alimenti, poiché potrebbero prodursi danni da sovraccarico all'apparecchio. Badare che l'alimento mantenga una distanza di ca. 3 cm dalla parete dell'apparecchio, poiché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille.

Alimenti con forte contenuto d'acqua o di grasso cuociono più in fretta rispetto ai prodotti secchi. **Suggerimento**: inumidire gli alimenti secchi. Le microonde non penetrano nell'alimento in modo regolare, poiché vengono deviate oppure poiché le molecole d'acqua sono distribuite in modo non uniforme. Per questo motivo l'alimento può riscaldarsi in modo irregolare. **Suggerimento**: rimestare o girare periodicamente il cibo. Rimestare con cura soprattutto gli alimenti destinati ai bambini e assaggiarli.

Il forno a microonde riscalda soltanto le molecole d'acqua presenti negli alimenti e nei liquidi. Il loro calore viene trasmesso anche ai contenitori. Per estrarre i recipienti dal microonde utilizzare perciò sempre le presine di cucina.

Sicurezza

Le microonde non possono fuoriuscire dal corpo dell'apparecchio e non rappresentano quindi un pericolo per l'utente. Anche lo sportello dispone di una schermatura composta da lamiera perforata (visibile attraverso il vetro). Lo sportello dispone inoltre di un interruttore di sicurezza integrato che, all'apertura della porta, inibisce automaticamente la produzione delle onde. ***Importante***: badare che la parte interna dello sportello e la superficie di contatto col vano cottura siano sempre perfettamente pulite.

4. Allacciamento e regolazione dell'orologio

– L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz). Si sente un segnale acustico e il display si illumina. In seguito appare « : »

– Premere il tasto «**Preset Clock**»; si sente un segnale acustico e lampeggia la visualizzazione delle ore (0:00)
– Tramite la manopola di regolazione impostare l'ora desiderata (ad es. 9:00)
– Premere nuovamente il tasto «**Preset Clock**»; si sente un segnale acustico e lampeggia la visualizzazione dei minuti (09:00)
– Tramite la manopola di regolazione impostare i minuti desiderati (ad es. 9:15)
– Premere il tasto «**Preset Clock**» per confermare l'impostazione

Note:
– Premendo il tasto «**Stop.Clear**» è possibile terminare in qualsiasi momento la funzione regolazione dell'orologio
– Dopo un'interruzione di corrente o l'avvento dell'ora legale, reimpostare l'orologio come indicato

5. Attivare la sicurezza bambini

Se in casa vi sono bambini è consigliabile attivare la sicurezza bambini durante l'assenza dei genitori:
– L'apparecchio deve essere in modalità Stand-by (= nessun tasto attivato precedentemente)
– Per almeno 3 secondi premere il tasto «**Stop.Clear**» (si sente un segnale acustico e sul display appare un simbolo chiave)
– Per disattivare la sicurezza bambini premere nuovamente il tasto «**Stop.Clear**» per 5 secondi (si sente un segnale acustico e il simbolo scompare)

6. Funzioni degli elementi di comando (panoramica)

L'uso del forno a microonde è semplificato dal comando elettronico. Qui di seguito una breve panoramica delle funzioni dei tasti:

Grill/Combi Conv. Combi

– Scegliere la modalità di funzionamento, ad es. Grill, aria calda oppure una combinazione con le microonde (vedi pagine 26-29)

Instant.Start

– Tasto d'avvio o di conferma

Stop.Clear

– Premendo il tasto una sola volta si interrompe il processo di cottura (= pausa) per poter rimestare gli alimenti. Continuare la cottura premendo nuovamente il tasto «Instant.Start»
– Premendo il tasto due volte si termina il processo di cottura annullando tutte le impostazioni

Preset.Clock

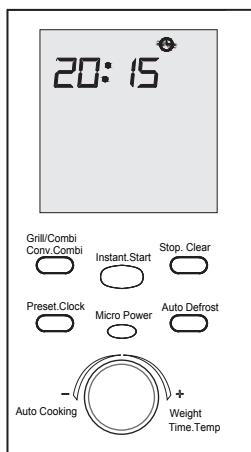
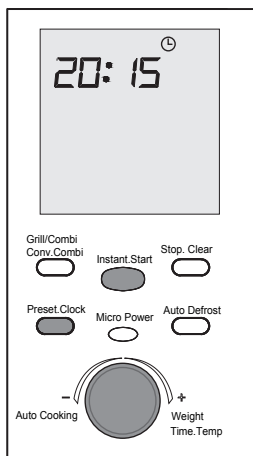
– Regolare l'orologio (vedi pagina precedente)

Micro Power

– Regolare la potenza delle microonde. La potenza viene modificata in scatti del 20 % con ogni pressione del tasto «Micro Power» (vedi pagina 13)
– Regolare la durata di cottura: tramite l'apposita manopola viene regolata la durata di cottura in minuti

Manopola di regolazione: Auto Cooking, Weight, Time e Temp.

La funzione della manopola di regolazione dipende dal tasto precedentemente attivato:

– **Programma di cottura automatica**: a partire dalla posizione Stop (=nessun tasto precedentemente attivato): preregolazione per 10 menu standard e 7 programmi di cottura al forno. Girando l'apposita manopola selezionare il programma desiderato, per es. «PIZZA». Premendo «Instant.Start» avviare il programma (vedi pagina 13)
– **Weight**: selezionare il peso per il programma di scongelamento (indicazione in kg; vedi pagina 30)
– **Time**: regolazione del tempo di cottura per il funzionamento microonde, aria calda o grill (vedi pagine 13, 23, 27, 28)
– **Temp.**: regolazione della temperatura in caso di funzionamento ad aria calda o grill (vedi pagine 26-29)

Italiano

7. Funzione avvio rapido

Per processi di cottura particolarmente veloci, è possibile selezionare la funzione avvio rapido, con cui cuocere per un minuto al 100% della potenza (= 900 W). Utilizzare questa funzione soltanto quando si ha un po' di pratica col microonde.

- Premere il tasto «**Instant.Start**» per avviare il processo di cottura
- Con il tasto «**Stop.Clear**» è possibile interrompere la cottura in ogni momento, ad es. per rimestare gli alimenti
- Premendo nuovamente il tasto «**Instant.Start**» il processo di cottura continua finché
  - è decorso un minuto oppure
  - viene premuto due volte il tasto «**Stop.Clear**» (tutte le impostazioni vengono annullate)
- Durante il funzionamento è possibile modificare il tempo di cottura tramite l'apposita manopola

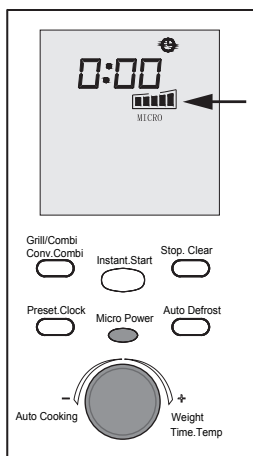
Importante!
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
- **L'apparecchio entra in funzione soltanto se lo sportello è perfettamente chiuso**
- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione**
- **Non utilizzare l'avvio rapido per il pane (pericolo d'incendio!)**

8. Cuocere

Grazie ai tempi di cottura brevi, il microonde permette una cottura estremamente sana dei cibi, ad es. della verdura. Gli alimenti cuociono nel proprio succo o viene aggiunto poco liquido: mantengono così inalterati gli aromi, le vitamine, gli oligoelementi e i sali minerali.

Cuocendo col microonde (senza grill) la temperatura raggiunge a malapena i 100 °C. Non si formano in questo modo sostanze dannose e gli alimenti non vengono bruniti – ciò che è ideale per cibi dietetici e delicati!

Tramite la manopola di regolazione vengono impostati 5 livelli diversi di potenza microonde (180 – 900 Watt). Questi vengono indicati con 5 barre.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio
- Mettere gli alimenti in un contenitore adatto al microonde e coprire
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere lo sportello dotato del dispositivo di sicurezza
- Premere il tasto funzione «**Micro Power**». Sul display lampeggia 0:00 e si sente un segnale acustico

– Impostare la potenza desiderata premendo ripetutamente «**Micro Power**» (a scatti da 20 dal 20 al 100 %)
Possibilità di regolazione ed esempi di applicazione standard:

Indicaz.	Potenza microonde	Applicazione (vedi anche prossima pagina)
MICRO	**100 %** (900 W)	riscaldamento rapido, far bollire acqua o tè, cuocere verdura fresca, pollame
MICRO	**80 %** (720 W)	per riso, pesce, carne, uova, pasta, minestre o sughi
MICRO	**60 %** (540 W)	per la cottura delicata di carne o pesce
MICRO	**40 %** (360 W)	per scongelare gli alimenti, far fondere il cioccolato
MICRO	**20 %** (180 W)	tenere in caldo, rendere cremoso il gelato, ammorbidire il burro

– Tramite la manopola di regolazione **impostare il tempo di cottura** desiderato. Le possibilità di regolazione: a scatti di 10 secondi (indicazione: 0:10) fino a 99.99 minuti (99:99). A pagina 15 sono elencati alcuni tempi di cottura standard

– Iniziare il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**».
Durante questo processo il vano di cottura è illuminato e il piatto rotante gira in senso antiorario

– **Rimestare gli alimenti di tanto in tanto**: premere il tasto «**Stop. Clear**» e aprire lo sportello. ***Attenzione! Fuoriuscita di vapore!***
Dopo aver rimestato richiudere lo sportello e proseguire il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**» (il processo riprende dal punto in cui è stato interrotto)

– Durante il processo di cottura si può modificare in ogni momento la durata di cottura usando la manopola di regolazione

– **Decorso il tempo impostato** l'indicazione End appare sul display e il processo di cottura è terminato. La ventola di raffreddamento interna continua a girare per qualche secondo, in seguito si sentono diversi segnali acustici e l'apparecchio si spegne. L'indicazione End resta accesa ed i segnali acustici si ripetono fino all'apertura dello sportello o all'azionamento del tasto «**Stop.Clear**»

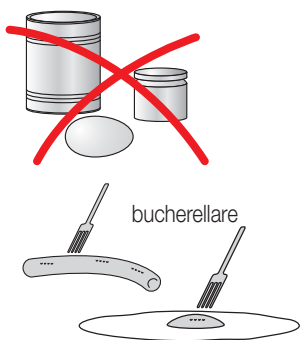
– È possibile interrompere il processo di cottura prima della fine del tempo impostato premendo due volte il tasto «**Stop.Clear**» (si sente un segnale acustico e l'apparecchio si spegne completamente)

Italiano

segue ...

– **Tempo di riposo**: dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi negli alimenti in modo regolare (a dipendenza della ricetta); per questo motivo lasciar riposare brevemente l'alimento.
  Attenzione quando si toglie la copertura, poiché può fuoriuscire del vapore! Gli alimenti, caldissimi, trasmettono il calore al contenitore; utilizzare le presine di cucina!

Note:

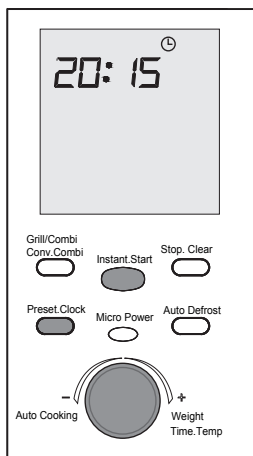
– Nel microonde gli alimenti si riscaldano dall'interno all'esterno. Per evitare un surriscadamento locale, cuocere gli alimenti con sufficiente liquido e, all'occasione, rimestare
– ***Non riscaldare mai*** le uova col guscio, alimenti in contenitori o scatole chiusi, poiché possono esplodere a causa del calore
– ***Importante:*** prima di cuocere gli alimenti con la pelle o la pellicola, quali ad es. salsicce, rosso d'uovo (ad esempio uova al tegamino) oppure patate (bollite con la pelle) ecc., punzecchiare dapprima più volte con una forchetta. Il vapore interno può così fuoriuscire senza problemi, evitando che l'alimento esploda
– Riscaldare alimenti per bebè oppure biberon: attenzione, poiché il calore dei cibi potrebbe non essere uniforme. Suggerimento: rimestare più volte l'alimento e lasciar riposare per un po' di tempo
– Per piccole porzioni servono tempi di cottura più brevi rispetto a grandi porzioni (quantità doppia = tempo in pratica raddoppiato). Piazzare gli alimenti più voluminosi (ad es. patate, steak) al bordo del contenitore
– Cuocendo, di regola i cibi vanno sempre coperti per non seccare. In questo senso valgono le stesse regole adottate per la normale cottura in cucina
– Per coprire gli alimenti utilizzare l'apposita pellicola o un contenitore adatto per il microonde, un coperchio nonché una calotta di copertura (ottenibili presso MIGROS: ad es. «MICRO CLEVER» di M-Top-Line)
– Preparazione di pasti pronti (ottenibili presso MIGROS): togliere dall'imballaggio di cartone e bucare ripetutamente la pellicola di copertura con un coltello affilato
– I chicchi per il popcorn possono essere messi nel microonde SOLTANTO nella loro confezione originale; mettere la scatola nell'apparecchio (ottenibile presso MIGROS)

Importante!

– **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
– **L'apparecchio si mette in funzione soltanto a sportello perfettamente chiuso**
– **Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione**

Tempi di cottura standard:

I seguenti esempi di cottura forniscono valori indicativi, che si basano sulle verdure a temperatura ambiente. Per gli alimenti refrigerati ci vogliono tempi di cottura più lunghi.

alimento	quantità *)	tempo di cottura **)	indicazioni
carciofi	1 pz. (400 g)	10–12	cuocere i carciofi interi, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
melanzane	1000 g	20	tagliare a rondelle, cospargere con succo di limone
cavolfiori	1000 g	20	tagliare a pezzi, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
broccoli	1000 g	20	aggiungere 5 cucchiai d'acqua
carote	500 g	4	tagliare a rondelle, coprire d'acqua
patate (pelate)	1 pz. (75 g)	4	tagliare a metà, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
patate con la pelle	1 pz. (75 g)	1½	bucare ripetutamente, aggiungere 4 cucchiai d'acqua
cavoli rapa	100 g	1½	tagliare a rondelle o a strisce, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
porri	75 g	1	tagliare a rondelle, aggiungere 4 cucchiai d'acqua
pannocchie di mais	intere (1000 g)	5	cuocere completamente, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
peperoni (verdi)	1 pz. (90 g)	½	tagliare a strisce, aggiungere 4 cucchiai d'acqua
cavoli rossi	500 g	8–12	tagliare a strisce, aggiungere 5 cucchiai di brodo
zucchine			tagliare a rondelle, aggiungere 1 cucchiaio d'acqua

*) per ogni processo di cottura
**) in posizione «100%»; in minuti

Italiano

9. Funzione cottura automatica

La funzione cottura automatica ha dieci menu standard preimpostati, e sette programmi di cottura al forno, ciò che semplifica l'uso dell'apparecchio.

– Aprire lo sportello dell'apparecchio
– Mettere l'alimento in un contenitore adatto al microonde e coprire
– Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
– Chiudere lo sportello dotato di dispositivo di sicurezza
– Girare la manopola di regolazione finché sul display appare il programma desiderato, per es. PIZZA (vedi tabella di fianco)
– Per alcuni programmi impostare il peso tramite la manopola di regolazione; ad es. «0.3» per 300 g
– **Avviare il processo di cottura** premendo il tasto «**Instant.Start**». Sul display appare la durata della cottura, ad es. «10:30» per 10 minuti e 30 secondi.
  Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira in senso antiorario

– **Rimestare di tanto in tanto gli alimenti** (non vale per i programmi di cottura al forno!). Premere il tasto «**Stop.Clear**» e aprire lo sportello. ***Attenzione! Fuoriuscita di vapore!***
  Dopo aver rimestato, richiudere lo sportello e continuare il processo di cottura (l'apparecchio continua automaticamente dal punto in cui la cottura è stata interrotta)
– **Decorso il tempo di cottura** sul display lampeggia l'indicazione End e il processo di cottura è terminato. La ventola di raffreddamento continua a girare per qualche secondo.
  Poi si sentono alcuni segnali acustici e l'apparecchio si spegne completamente. L'indicazione End resta accesa ed i segnali acustici vengono ripetuti finché non venga aperto lo sportello o premuto il tasto «**Stop.Clear**»

Note:

– Col tasto «**Stop.Clear**» è possibile interrompere il processo di cottura in ogni momento, ad es. per rimestare l'alimento
– Premendo nuovamente il tasto «**Instant.Start**» il processo di cottura prosegue

Importante!

– **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
– **L'apparecchio entra in funzione soltanto se lo sportello è perfettamente chiuso**
– **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione**

Panoramica dei programmi di cottura automatica:

I seguenti esempi forniscono valori indicativi, che si basano su alimenti a temperatura ambiente. Per gli alimenti refrigerati ci vogliono tempi di cottura più lunghi.

Indicazione	Programma	Preparazione / Decorso	Peso / Durata
BASIC	pane (ricetta base)	– impastare, far lievitare e cuocere – per pane bianco o scuro – ev. aggiungere erbette, uvetta o pancetta	0.7 kg o 0.9 kg
SWEET	pane dolce	– impastare, far lievitare e cuocere pane dolce (per es. panettone, pane alle banane)	0.7 kg o 0.9 kg
FRENCH	pane bianco	– impastare, far lievitare e cuocere – con lievitazione più lunga – pane con mollica più soffice e una buona crosta	0.7 kg o 0.9 kg
WHOLE WHEAT	pane integrale	– impastare, far lievitare e cuocere – programma con tempo di riscaldam. più lungo – non preparare il pane integrale con l'avvio ritardato	0.7 kg o 0.9 kg
QUICK	pane «Express»	– impastare, far lievitare e cuocere – tempi di lievitazione e cottura brevi – per pane piatto con una consistenza densa e compatta	0.7 kg o 0.9 kg
DOUGH	impasto	– impastare, far lievitare ma senza cuocere – per la preparazione di panini, treccia, pizza, biscotti o pasta	1 ora 26 min.
CAKE	cakes, torte	– mescolare, impastare, far lievitare e cuocere – preparazione con lievito per torte, bicarbonato di sodio – per torte piatte con una consistenza densa e compatta – programma per due tipi di torta: «cake» (220 °C) o torta biscottata (175 C°)	
FISH	pesce	– adatto per la preparazione di pesce (450 g). Lavare il pesce e picchiettarlo con la carta da cucina, poi squamarlo. Intagliare leggermente la pelle e sistemare il pesce in un recipiente piano (diam. ca. 22–27 cm). Cospargere con gli ingredienti. A cottura terminata lasciar riposare per 2 minuti	6 min. 30 sec.
RICE	riso	– lavare e ammollare il riso per ca. 30 minuti – quantità (rapporto): riso (g) / acqua (ml): 100/180, 200/330 o 300/480. Coprire il contenitore – pasta (g) / acqua (ml): 100/300, 200/600 o 300/900. Non coprire il contenitore – a cottura terminata lasciar riposare il riso coperto per 5 minuti oppure finché tutta l'acqua sia assorbita – rimestare la pasta più volte durante la cottura. A cottura terminata lasciar riposare 1–2 min.	0.1 kg

Segue ...

Indicazione	Programma	Preparazione / Decorso	Peso / Durata
STEAK	steak	– appoggiare con la parte più spessa verso l'esterno del contenitore e la parte più sottile verso il centro. Per una cottura uniforme, verso la fine, ricoprire le parti sottili con un foglio di alluminio	18 min.
PIZZA	pizza	– riscaldare fette di pizza fredda/surgelata (di 150 g)	1 min.
POTATO	patate	– preparazione di patate con la buccia (totale 450–650 g) – Le patate di media grandezza (ca. 200 g) vanno spazzolate sotto l'acqua corrente e poi asciugate – Metterle in un recipiente largo e coprirle con la pellicola alimentare per evitare che secchino. A metà cottura girarle	0.45 kg o 0.65 kg
POPCORN	popcorn	– adatto per la preparazione di chicchi di mais (a 85 g o 100 g ottenibile presso la vostra MIGROS) – quando i chicchi cominciano a scoppiettare a ritmo rallentato (ca. ogni 1-2 secondi), terminare il processo di cottura premendo il tasto «Stop.Clear»	0.85 g o 100 g
CHICKEN	pollo	– appoggiare con la parte più spessa verso l'esterno del contenitore e la parte più sottile verso il centro. Per una cottura uniforme, verso la fine, ricoprire le parti sottili con un foglio di alluminio	33 min.
BEVERAGE	bevande	– scaldare bevande (tazze da un contenuto di 250 / 500 ml). Usare tazze capienti tipo «Mug» e non coprirle	
FRESH VEGETABLE	verdura fresca	– mettere la verdura in un recipiente adatto al microonde – quantità (rapporto): verdura (g)/acqua (cucchiai): 200 – 400 g/2 C, 500 g – 800 g/4 C – a cottura terminata rimestare a lasciar riposare un attimo	0.2 kg – 0.8 kg
FROZEN VEGETABLE	verdura congelata	– preparazione come verdura fresca	0.2 kg – 0.8 kg

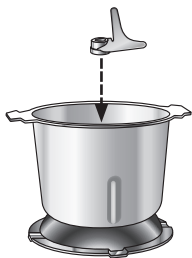
Note:

– Tutte le indicazioni si riferiscono ad alimenti a temperatura ambiente (20–25 °C)

– Per la cottura di pesce e patate coprire il contenitore per evitare che diventino troppo asciutti

– La temperatura, il peso e la dimensione di alimenti diversi possono influenzare il risultato della cottura

Italiano

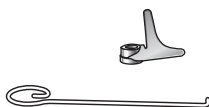
10. Cottura del pane

- Togliere dall'apparecchio il piatto rotante e la base girevole
- Inserire il gancio per impastare sul supporto nello stampo per il pane
- Seguendo la ricetta, con il bicchierino ed il cucchiaio dosatori versare gli ingredienti nello stampo.

  Importante: per una buona riuscita rispettare l'ordine in cui vengono aggiunti gli ingredienti:

  1. Acqua o liquidi
  2. Zucchero, sale e farina
  3. ***Lievito o bicarbonato da aggiungere sempre alla fine***
  (altrimenti il lievito o bicarbonato verrebbe immediatamente a contatto con il liquido o il sale e non potrebbe più lievitare correttamente). Con le dita creare un piccolo buco nella farina dove versare il lievito o il bicarbonato
- Sulla base nera dello stampo vi sono quattro aperture. Appoggiare lo stampo nell'apparecchio di modo che queste quattro aperture siano collocate sui quattro tappi all'interno dell'apparecchio. In seguito ruotare leggermente lo stampo per fissarlo (lo stampo non deve muoversi)
- Tramite la manopola di regolazione selezionare il tipo di pane desiderato, per es. «BASIC BREAD» (pane-ricetta base). Per questo programma è possibile, girando leggermente la manopola, selezionare anche il grado di cottura («light» = chiaro, «mid» = medio e «dark» = ben cotto)
- Premendo il tasto «**Start.Instant**» confermare il programma
- Tramite la manopola di regolazione selezionare il peso: 0.7 kg oppure 0.9 kg

- Ora ci sono due possibilità:
  1. Avviare la cottura ***immediatamente, oppure***
  2. ***Ritardare*** la cottura, quindi iniziarla più tardi (per es. desiderando pane appena sfornato per colazione)

  - Volendo ***avviare la cottura immediatamente,*** premere il tasto «**Start.Instant**». L'apparecchio si avvia automaticamente. Sul display appaiono il simbolo per il programma e il tempo di cottura rimanente, per es. 2:53 (=2 ore e 53 min.; i valori sono indicati sulla tabella precedente)
  - Per un avvio ritardato, dopo la selezione del peso, ***premere il tasto*** «Preset.Clock» ***per 3 secondi***. Tramite la manopola di regolazione selezionare l'ora di avvio e confermare premendo il tasto «**Start.Instant**». In seguito selezionare anche i minuti, confermare tramite il tasto «Preset.Clock» e attivare la funzione timer (sul display lampeggia il simbolo orologio)

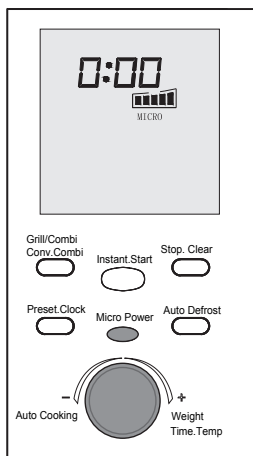
Segue ...

- A cottura terminata si sentono diversi segnali acustici
- Con una presina o un guanto togliere lo stampo (per sbloccare lo stampo girarlo leggermente in senso antiorario).
  Attenzione: l'apparecchio e lo stampo sono ***molto caldi!***

- Se non viene tolto, il pane rimane caldo ancora per un'ora al massimo
  Importante: finché il pane rimane nell'apparecchio non attivare la funzione microonde o Grill!

- Far raffreddare pane e stampo, quindi togliere con cura il pane dallo stampo (se il pane rimanesse attaccato allo stampo, aiutarsi con una spatola antiaderente e antigraffio)
- A seconda della consistenza del pane, il gancio per impastare vi rimane attaccato e deve essere allontanato delicatamente tramite l'apposito gancio

Note:
- La cottura può essere interrotta brevemente aprendo lo sportello (non interrompere troppo a lungo, altrimenti il lievito o il bicarbonato rischiano di perdere la loro funzione)
- Premendo a lungo il tasto «Stop.Clear», la cottura può essere interrotta completamente (in questo modo il programma non può più essere ripreso!)
- Per non danneggiare il rivestimento antiaderente dello stampo, non armeggiare con coltelli o oggetti contundenti
- Per una normale cottura al forno, l'apparecchio si deve trovare in un ambiente con la temperatura tra ca. 15 e 34 °C
- Dopo l'azionamento a microonde o a Grill, l'interno dell'apparecchio è troppo caldo e deve dapprima raffreddarsi
- In caso di interruzione elettrica, in seguito l'apparecchio continua automaticamente il suo programma (tempo max. di interruzione ca. 10 min.)

Ingredienti per la cottura del pane

1. **Farina di frumento bianca o semi-bianca**
   E' la farina più utilizzata. Contiene un'alta percentuale di glutine (alto contenuto di proteine). Il glutine (sostanza collosa) aiuta a dare maggior volume all'impasto durante la cottura, maggior consistenza al prodotto finale e favorisce la panificazione.
2. **Farina integrale**
   Si ottiene macinando diversi tipi di cereali. I valori nutritivi della farina integrale sono più alti di quelli della farina bianca. Il pane integrale è più consistente e più piatto, di conseguenza diverse ricette propongono la combinazione tra la farina integrale e quella bianca per risultati finali ottimali. Il pane integrale puro non diventa mai alto come quello bianco.
3. **Farina di segale**
   Simile alla farina integrale, la farina di segale è molto ricca di vitamine e sali minerali. Non contiene glutine e deve perciò essere combinata con una grande quantità di farina bianca/semi-bianca, altrimenti dopo la lievitazione l'impasto si ritirerebbe nuovamente.
4. **Zucchero**
   Lo zucchero è una componente importante per la cottura del pane con il lievito e favorisce la formazione di una bella crosta. Se possibile utilizzare zucchero grezzo (più nutriente dello zucchero raffinato).
5. **Lievito**
   Fresco o secco viene aggiunto all'impasto in rapporto alla quantità di farina. Esso favorisce un impasto morbido e un bel pane vaporoso.
   Il lievito fresco deve essere conservato in frigorifero e non deve essere utilizzato oltre la data di scadenza.
   Il lievito vecchio si riconosce dal colore grigio/marrone, si sbriciola facilmente, è amaro e ha un odore sgradevole. Test: se risale in superficie nell'acqua calda è ancora buono. Il lievito può pure essere congelato.
   Dosaggio lievito fresco (porzioni di 42 g): 500 g farina/15-20 g lievito fresco
   Dosaggio lievito secco (sacchetto di 7 g corrisponde a 25 g di lievito fresco): 500 g farina/7 g lievito secco
6. **Lievito in polvere per torte**
   Il bicarbonato di sodio contenuto nel lievito per torte libera il biossido di carbonio che fa lievitare l'impasto.
7. **Sale**
   L'aggiunta di sale è indispensabile per intensificare il gusto del pane e per la formazione di una bella crosta. Non aggiungerne troppo poiché potrebbe indebolire la lievitazione. Se necessario eventualmente si può anche evitare di aggiungerlo; il pane risulterà un po' più insipido.

11. Funzione programmi

Con la funzione programmi è possibile memorizzare ed eseguire due diversi processi di cottura, quando, ad es. si vuole riscaldare un piatto per 3 minuti e poi farlo brunire con la funzione grill per 9 minuti. Osservare le indicazioni sulle confezioni di piatti pronti per il microonde.

– Aprire lo sportello dell'apparecchio
– Mettere gli alimenti in un contenitore adatto al microonde e coprire
– Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
– Chiudere lo sportello dotato del dispositivo di sicurezza
– Premere il tasto funzione «**Micro Power**». Si sente un segnale acustico, sul display lampeggia «0:00» e appare «MICRO» con l'indicazione di potenza
– Selezionare la potenza desiderata premendo ripetutamente il tasto «**Micro Power**» ad es. l'80 % (per ogni 20 % di potenza sul display appare una barra, per es. per l'80 % appaiono 4 barre)
– Tramite la manopola di regolazione impostare il tempo di cottura; ad es. «3:00» per 3 minuti
– Premere ripetutamente il tasto «**Grill.Combi/Conv.Combi**» finché sul display appare «G«
– Tramite la manopola di regolazione impostare il tempo di cottura; ad es. «9:00» per 9 minuti
– Avviare il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**».
  Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira in senso antiorario

– **Di tanto in tanto rimestare gli alimenti**: premere il tasto «**Stop.Clear**» e aprire lo sportello. ***Attenzione! Fuoriuscita di vapore!***
  Dopo aver rimestato gli alimenti richiudere lo sportello e far proseguire il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**» (l'apparecchio riprende il processo dal punto in cui è stato interrotto)

– **Decorso il primo tempo di cottura** selezionato (ad es. dopo 3 min.), l'apparecchio inserisce automaticamente la seconda funzione col relativo tempo di cottura. Decorso il secondo tempo di cottura (ad es. dopo 9 minuti), sul display lampeggia «End» e la cottura è terminata. La ventola di raffreddamento continua a girare per qualche secondo, poi si sentono alcuni segnali acustici e l'apparecchio si spegne. Il tasto «End» rimane acceso ed i segnali acustici si ripetono fino all'apertura dello sportello o l'azionamento del tasto «**Stop.Clear**»

– **Tempo di riposo**: dopo la cottura la temperatura deve espandersi in modo uniforme, a questo scopo lasciar riposare brevemente l'alimento

Italiano

Note:
- ***Durante la cottura non lasciare l'apparecchio incustodito***
- Con il tasto «**Stop.Clear**» è possibile interrompere la cottura in ogni momento, ad es. per rimestare gli alimenti
- Premendo nuovamente il tasto «**Instant.Start**» il processo di cottura procede nuovamente

12. Riscaldamento di cibi pronti e bevande

I cibi già pronti in porzioni e messi in frigorifero, possono essere riscaldati in tempi brevi e sembrano preparati all'istante.
- Aprire lo sportello
- Mettere gli alimenti in un contenitore adatto al microonde e coprire. ***Attenzione: non coprire le bevande*** (ad es. caffè, tè, latte, cacao ecc.)!
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere lo sportello dotato del dispositivo di sicurezza
- Premere il tasto funzione «**Micro Power**». Si sente un segnale acustico, sul display lampeggia «0:00» e appare «MICRO» con l'indicazione di potenza
- Selezionare la potenza desiderata premendo ripetutamente il tasto «**Micro Power**» (vedi anche panoramica a pag. 13)
- Tramite la manopola di regolazione impostare il tempo di cottura, ad es. «4:00» per 4 minuti

  Note:
  - Per i tempi di cottura standard: vedi tabella a pagina 15
  - Osservare le indicazioni riportate sulle confezioni dei prodotti preconfezionati

- Avviare il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**».
  Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira in senso antiorario

- **Di tanto in tanto rimestare gli alimenti**: premere il tasto «**Stop.Clear**» e aprire lo sportello. ***Attenzione! Fuoriuscita di vapore!***
  Dopo aver rimestato gli alimenti richiudere lo sportello e far proseguire il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**» (l'apparecchio riprende il processo dal punto in cui è stato interrotto)

segue ...

– **Decorso il tempo di cottura impostato** nel Display lampeggia «End» e la cottura è terminata. La ventola di raffreddamento integrata nel vano continua a girare per alcuni secondi, poi si sentono alcuni segnali acustici e l'apparecchio si spegne. Il tasto «End» resta acceso ed i segnali acustici si ripetono fino all'apertura dello sportello o l'azionamento del tasto «**Stop.Clear**»

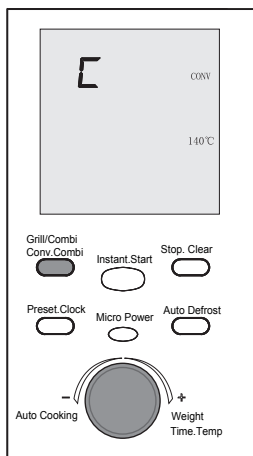
– **Tempo di riposo**: dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi negli alimenti in modo regolare (a dipendenza della ricetta); per questo lasciar riposare brevemente l'alimento. ***Attenzione*** quando si toglie la copertura, poiché può fuoriuscire del vapore! Gli alimenti, caldissimi, trasmettono il calore al contenitore; utilizzare le presine di cucina!

Note:

– Nel microonde gli alimenti si riscaldano dall'interno all'esterno. Per evitare un surriscaldamento locale, cioè temperature oltre 230 °C (aria calda), cuocere gli alimenti con sufficiente liquido (acqua o brodo) e, all'occasione, rimestare
– Piatti contenenti salsa di carne, pesce o verdura: espandere gli alimenti in un contenitore piano e coprirli con la salsa (favorisce il riscaldamento veloce senza seccare gli alimenti)
– Riscaldare **alimenti per bebè oppure biberon**: attenzione, poiché il calore dei cibi potrebbe non essere uniforme. Suggerimento: rimestare più volte l'alimento e lasciar riposare per un po' di tempo
– Bucherellare con una forchetta gli alimenti con la pelle, ad es. pomodori o melanzane (a causa della pressione interna potrebbero scoppiare)
– Prima di riscaldare i piatti a base di verdura, patate, riso, pasta o i piatti unici, cospargerli con un po' d'acqua, di brodo o di olio
– Affinché gli alimenti non perdano troppi liquidi né aromi e possano riscaldarsi in modo regolare, devono essere coperti (con coperchio, pellicola per microonde o calotta di copertura)
– Cospargere d'olio la carne arrostita (superficie fresca, non secca)
– Riscaldare le bevande fredde in recipienti adatti al microonde. Non coprire e riempire soltanto per i 2/3
– Per coprire gli alimenti utilizzare l'apposita pellicola o contenitori adatti al microonde, coperchi o calotte di copertura

Tempi di riscaldamento standard di piatti pronti/bevande:

alimenti	quantità *)	tempo di cottura **)	indicazioni
piatto unico (ad es. scalopina con riso, fagioli)	400 g	2–3	coprire
patate	150 g	2	cospargere d'acqua, coprire
riso a grana lunga	150 g	2	cospargere d'olio, coprire
pasta	150 g	1–2	cospargere d'acqua, coprire
verdura	150 g	1–2	coprire
filetto di pesce	200 g	1–2	cospargere d'olio, coprire
fettina di maiale (impanata)	200 g	1–2	non coprire
½ pollo	350 g	2–3	cospargere d'olio, non coprire
caffè, tè	150 ml	1	
acqua, vin brûlé	150 ml	1	
latte, cacao	150 ml	½	
brodo chiaro	250 ml	2	
potage	250 ml	2–3	coprire, rimestare 1x
latte	100 ml	½–1	temperatura del frigo-rifero, non coprire
purea di frutta	200 ml	½–1	temperatura ambiente, non coprire

*) per ogni processo di cottura **) in posizione «100%»; in minuti

Italiano

Italiano

13. Funzionamento ad aria calda

Utilizzando la funzione integrata ad aria calda tutti gli alimenti scoperti ottengono una doratura ed un aspetto croccante In questa funzione si può usare unicamente l'aria calda oppure combinarla con le microonde.

- Aprire lo sportello
- Per la funzione grill, mettere la **griglia** sul **piatto rotante** (oppure il contenitore al centro del piatto rotante)
- Mettere l'alimento sul piatto rotante o sulla griglia
- Chiudere lo sportello dotato del dispositivo di sicurezza
- Premere il tasto «**Grill.Combi/Conv.Combi**». Sul display appare «C» e «CONV» per aria calda (=Convection) e si sente un segnale acustico
- Impostare la funzione desiderata premendo ripetutamente il tasto «**Grill/Combi Conv.Combi**». Sulla posizione «C» è attivata unicamente la funzione aria calda. Sulle posizioni «C•1» e «C•2» le microonde e l'aria calda entrano in funzione contemporaneamente. «G», «G 1» e «G 2» sono indicazioni per la funzione Grill (vedi pagina 28)

display/ impostaz.	**funzione**	**descrizione**
C	**aria calda (Convection)**	Funzionamento solo ad aria calda. L'aria calda circola nel vano cottura e conferisce agli alimenti una doratura ed un aspetto croccante. Non coprire gli alimenti. Ev. preriscaldare il forno (vedi pagina 27)
C • 1	**aria calda e microonde**	Combinazione di aria calda e microonde. Gli alimenti rimangono succosi ed ottengono una doratura ed un aspetto croccante. Pollame va sistemato sulla griglia. Per raccogliere eventuali gocce porre sotto gli alimenti una bacinella piana adatta per il forno microonde
C • 2	**aria calda e microonde**	Come «C • 1», ma con tempi di cottura a microonde più lunghi, ideale per pezzi di pollame più grandi

- Impostare la ***temperatura del forno*** tramite la manopola di regolazione, ad es. «180» e confermare con il tasto «**Instant.Start**»
  - Si possono scegliere le seguenti temperature 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200 e 230 °C
  - Per scongelare selezionare 80-100 °C, per la cottura al forno 120-180 °C e 180 a 230 °C per pollame alla griglia. Nella funzione Combi (aria calda e microonde) la temperatura massima è di 180 °C

- Impostare il ***tempo di cottura*** tramite la manopola di regolazione, ad es. «20.00» per 20 minuti
- Avviare la cottura al forno premendo il tasto «**Instant.Start**»
- **Nella funzione Combi (C•1, C•2) rimestare di tanto in tanto gli alimenti.** Per fare questo premere il tasto «**Stop.Clear**» ed aprire lo sportello. ***Attenzione! Fuoriuscita di vapore!*** Dopo aver rimestato gli alimenti richiudere lo sportello e far proseguire il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**» (l'apparecchio riprende il processo dal punto in cui è stato interrotto)

- **Decorso il tempo di cottura** sul display appare l'indicazione «End» e il processo di cottura è terminato. La ventola di raffreddamento continua a girare per qualche secondo. Poi si sentono alcuni segnali acustici e l'apparecchio si spegne completamente. L'indicazione «End» resta accesa ed i segnali acustici vengono ripetuti fino all'apertura dello sportello o l'azionamento del tasto «**Stop.Clear**»

- È possibile interrompere il processo di cottura prima della fine del tempo impostato premendo due volte il tasto «**Stop.Clear**» (si sente un segnale acustico e l'apparecchio si spegne completamente)

Italiano

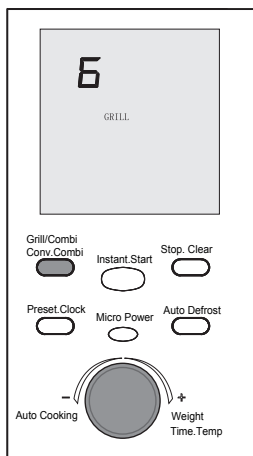
Preriscaldare il forno (funzione ad aria calda)

Nell'uso della funzione ad aria calda «C», a seconda della ricetta, è necessario preriscaldare il forno. (in caso di uso del funzionamento combinato «C•1» e «C•2» il forno non va preriscaldato). La temperatura di preriscaldamento va impostata più alta della temperatura di cottura al forno (altrimenti sul display appare l'indicazione errore «Err2»)

Tempi di cottura standard ad aria calda

alimento	peso	temperatura	tempo cottura
pollame alla griglia	1.5 kg di pollo	230 °C	45 min.
torta	diametro 20 cm	180 °C	45 min.
paste	25 pezzi	180 °C	20 min.
Pizza	spessore 15 mm	200 °C	30 min.

Importante!

- **Durante il funzionamento ad aria calda non lasciare l'apparecchio incostudito**
- **Mai mettere in funzione l'apparecchio senza piatto rotante e senza base girevole** (per il riscaldamento essi non sono necessari)
- Mai ricoprire il piatto girevole o la griglia con un foglio di alluminio
- Le teglie rotonde per la pizza (senza maniglie) sono adatte per le applicazioni ad aria calda
- dopo l'applicazione ad aria calda controllare che gli alimenti siano cotti. In caso contrario lasciarli in forno (spento) ancora per alcuni minuti, affinché il calore si possa distribuire

14. Grigliare

Utilizzando il grill integrato, tutti i cibi non coperti ottengono una doratura e un aspetto croccante. La funzione permette l'utilizzo del grill da solo oppure delle combinazioni col microonde.

– Aprire lo sportello dell'apparecchio
– Per la funzione grill, mettere la **griglia** sul **piatto rotante** (oppure il contenitore al centro del piatto rotante)
– Mettere l'alimento sul piatto rotante o sulla griglia
– Chiudere lo sportello dotato del dispositivo di sicurezza
– Premere il tasto funzione «**Grill/Combi Conv.Combi**». Sul display appare «G» e «GRILL» per grill e si sente un segnale acustico
– Impostare la funzione desiderata premendo ripetutamente il tasto «**Grill/Combi Conv.Combi**». Sulla posizione «G» è attivato solo il grill. Sulle posizioni «G 1» e «G 2» microonde e grill entrano in funzione contemporaneamente. «C», «C 1» e «C 2» sono le indicazioni per il funzionamento ad aria calda (vedi pagina 26)

Display/ impostaz.	Funzione	Descrizione
G	**Grill**	funzionamento solo come grill
G . 1	**Grill e microonde**	combinazione del funzionamento grill e micronde. Indicato per alimenti spessi
G . 2	**Grill e microonde**	Come «G . 1», ma con tempi di cottura al grill più lunghi

Note:
– **Non scongelare/riscaldare mai il pane sulle posizioni Combi o Grill: pericolo d'incendio!**
– Si raccomanda l'impiego delle posizioni combinate Grill/Microonde per fettine impanate, pollo alla griglia, pizza o per la zuppa di cipolle gratinata. Prima della cottura cospargere questi alimenti con burro, olio o miele

– Tramite la manopola di regolazione impostare il tempo di cottura, ad es. «20:00» per 20 minuti
– Avviare il funzionamento grill premendo il tasto «**Instant.Start**»

– **Nel funzionamento Combi** («G•1», «G•2») **rimestare di tanto in tanto gli alimenti.** Per fare questo premere il tasto «**Stop.Clear**» ed aprire lo sportello. ***Attenzione! Fuoriuscita di vapore!***
Dopo aver rimestato gli alimenti richiudere lo sportello e far proseguire il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**» (l'apparecchio riprende il processo dal punto in cui è stato interrotto)

Italiano

– **Decorso il tempo di cottura** sul display appare l'indicazione «End» e il processo di cottura è terminato. La ventola di raffreddamento continua a girare per qualche secondo. Poi si sentono alcuni segnali acustici e l'apparecchio si spegne completamente. L'indicazione «End» resta accesa ed i segnali acustici vengono ripetuti finché non venga aperto lo sportello o premuto il tasto «**Stop.Clear**»

– È possibile interrompere il processo di cottura prima della fine del tempo impostato premendo due volte il tasto «**Stop.Clear**» (si sente un segnale acustico e l'apparecchio si spegne completamente)

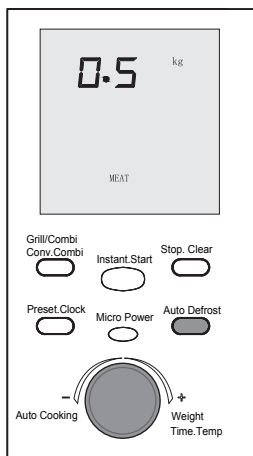
– **Tempo di riposo**: dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi negli alimenti in modo regolare (a dipendenza della ricetta); per questo lasciar riposare brevemente l'alimento.

Attenzione quando si toglie la copertura, poiché può fuoriuscire del vapore! Gli alimenti, caldissimi, trasmettono il calore al contenitore; utilizzare le presine di cucina!

Importante!

– **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
– **L'apparecchio funziona soltanto a sportello perfettamente chiuso**
– **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento del grill**

Italiano

Italiano

15. Scongelare

Con questo apparecchio a microonde ci sono tre metodi di scongelamento degli alimenti.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio
- Pesare l'alimento (se peso non conosciuto)
- Mettere il cibo in contenitori adatti al microonde e coprire
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere lo sportello dotato del dispositivo di sicurezza
- Premendo ripetutamente il tasto «Auto Defrost» impostare il programma di scongelamento, ad es. «MEAT» per carne

Display/ programma	funzione	descrizione
«MEAT» (carne)	**scongelare**	per scongelare carne (peso 0.1 – 2 kg)
«POULTRY» (pollame)	**scongelare**	per scongelare pollame (peso 0.2 – 3 kg)
«SEAFOOD» (frutti di mare)	**scongelare**	per scongelare frutti di mare (peso 0.1 – 0.9 kg)

- Tramite la manopola di regolazione impostare il peso, ad es. «0.3» per 300 g

- Avviare il processo di scongelamento premendo il tasto «**Instant. Start**».
  Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira in senso antiorario
- Di tanto in tanto l'apparecchio emane un segnale acustico per ricordare di rimestare o girare gli alimenti. Per fare questo premere il tasto «**Stop.Clear**» ed aprire lo sportello (l'apparecchio si spegne). ***Attenzione! Fuoriuscita di vapore!***
  Dopo aver rimestato gli alimenti richiudere lo sportello e far proseguire il processo di cottura premendo il tasto «**Instant.Start**» (l'apparecchio riprende il processo dal punto in cui è stato interrotto)
- **Decorso il tempo di cottura** sul display lampeggia l'indicazione «End» e il processo di cottura è terminato. La ventola di raffreddamento continua a girare per qualche secondo. Poi si sentono alcuni segnali acustici e l'apparecchio si spegne completamente. L'indicazione «End» resta accesa ed i segnali acustici vengono ripetuti fino all'apertura dello sportello o l'azionamento del tasto «**Stop.Clear**»

- È possibile interrompere il processo di scongelamento prima della fine del tempo impostato premendo il tasto «**Stop.Clear**»

Note:

- Terminare la fase di scongelazione degli alimenti fuori dal microonde («tempo di riposo»)
- ***Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il processo di scongelamento***
- Gli alimenti possono bruciare o generare fumo. In caso gli alimenti brucino, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente. ***Non*** aprire lo sportello, il corpo in metallo dell'apparecchio è ignifugo!

Indicazioni importanti per il processo di scongelamento

- Suddividere alimenti più grandi in pezzi più piccoli
- Gli alimenti piatti scongelano più facilmente rispetto a quelli a forma di panetto
- Scongelare i prodotti da forno (pane, panini, torte ecc.) sempre ***senza copertura***, altrimenti diventano molli. Mettere della carta da cucina sotto questi prodotti (assorbe l'umidità in eccesso). Dopo il processo di scongelamento, togliere la carta affinché non si attacchi all'alimento
- Scongelare il pane sempre soltanto con la funzione di scongelamento e non con la funzione Combi oppure Grill: pericolo d'incendio!
- Aggiungere al surgelato sempre un po' di liquido
- Scongelando alimenti di spessore irregolare (ad es. pesci interi o pollame), coprire la superficie delle parti sottili (la coda o le ali) con un po' di pellicola di alluminio.
  Attenzione! Mantenere la pellicola a una distanza di ***almeno 3 cm*** dalle pareti interne, altrimenti possono formarsi delle scintille
- Badare che l'alimento da scongelare non inizi a cuocere
- La pellicola e i contenitori idonei per il microonde, il coperchio nonché la calotta di copertura sono ottenibili presso MIGROS (ad es. «MICRO CLEVER» dal programma M-Top-Line)

Importante!

- **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
- **L'apparecchio entra in funzione soltanto se lo sportello è perfettamente chiuso**
- **Gli alimenti scongelati vanno immediatamente cotti, consumati o messi in frigorifero**

segue ...

Italiano

12.4 Tempi di scongelamento standard:

Gli esempi sono riferiti a una temperatura di –18 °C:

Alimento	Quantità	Tempo di scong. *)	Ulteriore tempo di scong. **)	Indicazioni
ali di pollo	500 g	10–12	15	porre il pollame in una bacinella sopra a un piatto capovolto, girare più volte
pollo	1100 g	22	20	
pollo intero	1300 g	26	25	
panini	1 Stk. (40 g)	½	5	in seguito tostare
pane bianco	500 g	4	10	lasciar scongelare sulla griglia
pane semibianco	500 g	4	10	
pane integrale	500 g	4	45	
pizza	1 pz. (175 g)	4		poi grigliare 1 min. potenza max
torta alla frutta	1 pz. (75 g)	1½	10	
torta di formaggio	100 g	1½	20	
torta margherita	75 g	1	5	
torta panna-formaggio	intera (1400 g)	7	120	
torta al cioccolato	1 pz. (90 g)	½	10	
verdura	500 g	8–12	15	girare e distribuire

*) Nel programma di scongelamento; in minuti
**) Fuori dall'apparecchio; in minuti

Italiano

16. Dopo l'uso

- Dopo l'uso estrarre la spina dalla corrente
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Per motivi igienici pulire l'apparecchio dopo l'uso (vedi capitolo seguente «Pulizia»)

Pulizia

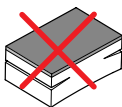
Corpo dell'apparecchio e frontalino

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua, né pulirli sotto l'acqua corrente
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire soltanto con un panno morbido, leggermente umido; quindi lasciare asciugare bene. Durante questa operazione, badare che la spina non entri in contatto con l'umidità

Importante!

- ***Non deve entrare acqua nelle feritoie di ventilazione!***

Vano cottura e porta dotata di dispositivo di sicurezza

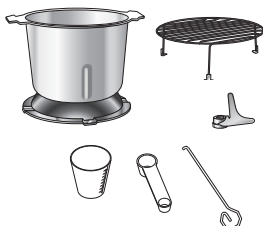
- Pulire a fondo il vano cottura e lo sportello, comprese le guarnizioni ermetiche e la finestra in vetro, con un panno umido oppure una spugna non abrasiva (non la spugnetta con la superficie verde), quindi asciugare
- Utilizzare detersivi soltanto in caso di sporco persistente. Badare che non restino residui di sapone nel vano cottura (potrebbero rovinare i cibi)

Nota:

- Dopo la pulizia, asciugare completamente il vano cottura, evitando così i cattivi odori

Segue...

Pulizia

Base girevole e piatto rotante in vetro

- Pulire il piatto rotante in vetro con acqua calda e un normale detersivo, quindi asciugare con cura. Il piatto rotante può essere messo anche in lavastoviglie
- Risciacquare accuratamente la base girevole con acqua calda, quindi asciugare bene. Le rotelline devono restare scorrevoli per garantire la regolare rotazione del piatto
- Nel caso in cui la base girevole o il piatto rotante fossero rovinati/rotti è possibile sostituirli presso servizio clienti MIGROS

Accessori

- Lavare lo stampo, il gancio per impastare, il cucchiaio ed il bicchierino dosatori con acqua calda con l'aggiunta di un normale detersivo e quindi asciugarli bene.

  Importante: non mettere gli accessori in lavastoviglie!

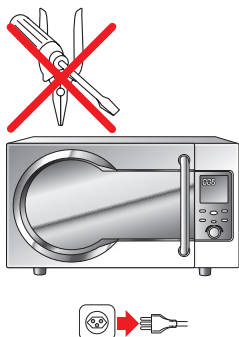
Custodia / manutenzione

Custodia

In caso di inutilizzo dell'apparecchio, spegnere ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Conservare il forno a microonde in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.

Manutenzione

Il forno a microonde non necessita di manutenzione, non deve essere lubrificato né oliato. Pulire regolarmente e mantenere pulite le guarnizioni della porta. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato o con pezzi di ricambio non originali possono essere fonte di pericolo per l'utente.
In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Nel caso in cui non si riesca a risolvere un problema con l'ausilio della seguente tabella, rivolgersi al servizio clienti MIGROS più vicino oppure contattare M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

problemi	possibile causa	soluzione	pag.
L'apparecchio non si avvia	– lo sportello non è chiuso correttamente	– chiudere lo sportello in modo corretto	12
	– la spina non è inserita in modo corretto	– estrarre la spina. Reinserirla dopo 10 secondi	10
	– salta il fusibile e l'interruttore automatico si attiva	– far sostituire il fusibile presso MIGROS-Service	35
	– presa di corrente difettosa	– testare la presa di corrente con altri apparecchi	
	– durata della cottura non selezionata	– selezionare la durata della cottura con la manopola	13
Formazione di scintille	– vengono utilizzate stoviglie inadeguate?	– utilizzare contenitori adatti per il microonde	2, 8
	– non ci sono alimenti nel vano cottura?	– utilizzare sempre il microonde con gli alimenti	2
	– viene utilizzata pellicola di alluminio?	– mantenere una distanza di almeno 3 cm tra la pellicola di alluminio e le pareti interne	30
Durante il funzionamento la base girevole emette rumori fastidiosi	– le rotelle o il pavimento del vano cottura sono sporchi	– pulire la base girevole	34
Il forno a microonde disturba la ricezione TV e Radio	– è possibile che la ricezione di Radio e TV venga disturbata, è una cosa del tutto normale, non pericolosa	– mantenere una distanza ragionevole dal microonde	2, 7
L'illuminazione del vano cottura è debole	– durante il funzionamento con un livello di potenza ridotto è un fattore del tutto normale		

Segue ...

Italiano

Guasti

problema	possibile causa	soluzione	pag.
Il vapore bollente si accumula sullo sportello o fuoriesce dalle feritoie di ventilazione	– Durante la cottura si sprigiona vapore dagli alimenti, che esce dalle feritoie di ventilazione; può, però, accumularsi anche sullo sportello. Si tratta di un fenomeno normale, non pericoloso		
Inavvertitamente l'apparecchio è stato messo in funzione senza alimenti		– premere 2x il tasto «Stop.Clear»	10, 11
Durante la cottura dalle feritoie di ventilazione fuoriesce fumo	– Durante la messa in funzione iniziale è normale (residui di produzione)	– Mettere in funzione l'apparecchio per ca. 10 minuti al calore massimo per bruciare tutti i residui (tenere l'apparecchio sott'occhio)	
	– Gli alimenti si trovano vicini all'elemento di riscaldamento		
Il pane ricade al centro	– A cottura terminata il pane rimane troppo a lungo nello stampo e si forma condensa	– A cottura terminata togliere il pane dallo stampo	
	– La farina è macinata troppo grossolanamente e di conseguenza non risulta adatta	– Utilizzare farina adatta	
	– Il lievito lavora troppo	– Lievito troppo caldo (dev'essere a temperatura ambiente)	
	– Troppa acqua nell'impasto lo rendono liquido e molle	– Rispettare le quantità indicate	
Difficoltà a togliere il pane dallo stampo	– Il gancio per impastare è ancora nel pane	– Dopo aver tolto il pane riempire lo stampo di acqua e lasciare a mollo per 10 minuti	
I risultati della cottura non soddisfano, non sono uniformi	– Non è stato selezionato il programma corretto	– Selezionare il programma corretto	
	– Durante la cottura il programma è stato interrotto troppo a lungo	– Se necessario, interrompere il programma soltanto brevemente	
	– Il pane è asciutto e non si è formata la crosta, visto che lo sportello è stato ripetutamente aperto	– Durante la cottura aprire lo sportello soltanto se strettamente necessario	
Il pane è troppo pesante	– Troppa farina o troppo poca acqua	– Utilizzare meno farina o più acqua	
	– E' stata aggiunta troppa frutta o troppa farina integrale	– Rispettare le quantità indicate	

problema	possibile causa	soluzione	pag.
Il pane è troppo grande: si alza troppo o fuoriesce dallo stampo	– Troppo lievito, farina o acqua	– Rispettare le quantità indicate	
	– Temperatura ambiente troppo alta	– Rispettare la temperatura dell'ambiente tra 15 e 34 °C	
Il pane è troppo piccolo o non si alza	– Troppo poco lievito	– Rispettare le quantità indicate	
	– Il lievito non è sufficientemente attivo – Acqua troppo calda – Lievito mescolato con sale	– Utilizzare lievito fresco e non lasciarlo a contatto con acqua troppo calda o con sale	
Pane vuoto all'interno	– Troppa acqua o troppo poco sale	– Rispettare le quantità indicate	
	– Temperatura dell'acqua troppo alta	– Utilizzare acqua leggermente tiepida	
La crosta della torta è troppo grossa e troppo scura	– Ricette con una grande quantità di zucchero favoriscono una crosta più grossa e più scura	– Se possibile ridurre la quantità di zucchero – Terminare la cottura 5-10 minuti prima della fine e lasciare in forno ancora ca. 20 minuti (sportello chiuso)	
Impastando si sentono forti rumori	– Il gancio per impastare o lo stampo non sono stati inseriti correttamente	– Inserire correttamente il gancio per impastare o lo stampo	
	– Il gancio per impastare funziona con difficoltà o fa rumore	– Inserire il gancio nello stampo vuoto e girarlo. Se gira con difficoltà rivolgersi al MIGROS-Service	
	– Troppo impasto nello stampo	– Rispettare le quantità indicate	

– I valori delle seguenti ricette sono indicativi. A dipendenza del tipo di farina, del lievito, del liquido ecc. è possibile influire sul risultato della cottura

BASIC (ricetta di base del pane)		
	0.7 kg	0.9 kg
Acqua	310 ml	380 ml
Olio	3 misurini *)	4 misurini *)
Sale	1½ misurino piccolo **)	2 misurini piccolo **)
Zucchero	2½ misurini *)	3 misurini *)
Latte in polvere	1 misurino *)	2 misurini *)
Farina	3 bicchieri graduato ***)	4 bicchieri graduato ***)
Lievito in polvere	1½ misurino piccolo **)	1½ misurino piccolo **)

SWEET (pane dolce)		
	0.7 kg	0.9 kg
Acqua	290 ml	320 ml
Olio	2 misurini *)	3 misurini *)
Sale	1 misurino piccolo **)	1¼ misurino piccolo **)
Zucchero	0.3 bicchiere graduato ***)	0.4 bicchiere graduato ***)
Latte in polvere	1½ misurino *)	2 misurini *)
Farina	3 bicchieri graduati ***)	3¾ bicchieri graduati ***)
Lievito in polvere	1½ misurino piccolo **)	2 misurini piccoli **)

FRENCH (pane bianco)		
	0.7 kg	0.9 kg
Acqua	310 ml	380 ml
Olio	2 misurini *)	3 misurini *)
Sale	1¾ misurino piccolo **)	2 misurini piccoli **)
Zucchero	1 misurino *)	1½ misurino *)
Farina	3 bicchieri graduati ***)	4 bicchieri graduati ***)
Lievito in polvere	1 misurino piccolo **)	1 misurino piccolo **)

*) misurino=«Tablespoon», **) misurino piccolo =«Teaspoon»,
***) bicchiere graduato=«CUP»

WHOLE WHEAT (pane integrale)		
	0.7 kg	0.9 kg
Acqua	300 ml	380 ml
Olio	3 misurini *)	3 misurini *)
Sale	1½ misurino piccolo **)	2 misurini piccoli **)
Zucchero grezzo	4 misurini *)	5 misurini *)
Latte in polvere	3 misurini *)	4 misurini *)
Farina integrale	1½ bicchiere graduato ***)	1¾ bicchiere graduato ***)
Lievito in polvere	2 misurini piccoli **)	2 misurini piccoli **)
Farina	2 bicchieri graduati ***)	2½ bicchieri graduati ***)

QUICK (pane «Express»)		
	0.7 kg	0.9 kg
Acqua (45-50 °C)	220 ml	260 ml
Uova	2	3
Olio	2 misurini *)	3 misurin i*)
Sale	1 misurino piccolo **)	1½ misurino piccolo **)
Zucchero	2 misurini *)	2½ misurini *)
Latte in polvere	2 misurini *)	3 misurini *)
Farina	3 bicchieri graduati ***)	4 bicchieri graduati ***)
Lievito	2 misurini piccoli **)	2 misurini piccoli **)

DOUGH (ricetta di base della pasta)		
	0.7 kg	0.9 kg
Acqua	310 ml	380 ml
Olio	3 misurini*)	4 misurini*)
Sale	1½ misurino piccolo **)	2 misurini piccoli **)
Zucchero	1½ misurino *)	2 misurini *)
Farina	3 bicchieri graduati ***)	4 bicchieri graduati ***)
Lievito in polvere	1½ misurino piccolo **)	2 misurini piccoli **)

*) misurino=«Tablespoon», **) misurino piccolo =«Teaspoon», ***) bicchiere graduato=«CUP»

Italiano

Smaltimento

- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell‘ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		1400 Watt
Potenza microonde ***min.***		180 Watt
Potenza microonde ***max.***		900 Watt
Capacità vano cottura		25 litri
Piatto rotante in vetro		ø 31.5 cm
Dimensioni (larghezza x altezza x profondità)		ca. 51 x 31.5 x 51 cm
Lunghezza cavo di alimentazione		ca. 1.0 m
Peso apparecchio di base		ca. 19.8 kg
Materiali	– microonde (corpo dell‘apparecchio) – sportello con maniglia – piatto rotante – base girevole – stampo per il pane	metallo metallo / vetro / plastica vetro plastica metallo (rivestimento antiaderente)
Schermato		secondo le norme UE
Approvato da		S+ / CE / G.S
Garanzia del prodotto		2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)		piatto rotante, base girevole, griglia, stampo per il pane, gancio per impastare, gancio, bicchierino e cucchiaio dosatori

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell’apparecchio dovute al progresso tecnologico.

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

Garanzia

2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch